

# THAISE SALADE MET KRUIDIG KIPPENGEHAKT

## WAT HEB JE NODIG VOOR THAISE SALADE MET KRUIDIG KIPPENGEHAKT:

- 500 g kippengehakt
- **saffloerolie**
- grillmix
- 2 stengels selder
- 1 dikke wortel
- 3 dikke sjalotten
- 1 stukje gember
- 2 tenen look
- 1 à 2 rode chilipepers
- 4 limoenblaadjes
- 3 el vissaus
- 1 el **Thai bouillon**
- 1 el honing
- sap van 1 limoen
- 5 lente-uitjes
- handvol koriander
- handvol munt
- eventueel Thaise basilicum
- handvol grof gehakte pindas
- 1 sla

## AAN DE SLAG!

- Snijd de selder en wortel in brunoise (kleine blokjes). De sjalotten mag je in ringen snijden.
- Versnipper de look, gember en chilipepers.
- Haal de nerf uit de limoenblaadjes en snijd deze ultra fijn.
- Bak het kippengehakt in een grote pan met een scheut **saffloerolie** en kruid met **grillmix**. Haal het gehakt uit de pan en voeg indien nodig terug een scheut olie toe.
- Stoof nu alle gesneden groentjes aan. Kruid met **Thai bouillon** en vissaus. Voeg het gehakt terug toe en werk het geheel af met honing en limoensap.
- Snijd de lente-uitjes in niet al te kleine stukken en voeg deze toe aan het gehakt. Zet het vuur ook af en laat het mengsel lauw worden of op kamertemperatuur.
- Voeg voor het serveren de verse kruiden toe.
- Leg blaadjes sla op een plank of bord. Vul deze met het gehaktmengsel en werk af met pindas.

